

## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಉಪರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಟೊಮೆಟೊ ಒಂದು

ಹಸಿಮೆಣಸು 2, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ನಿಂಬೆ ರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸಿವೆ ಕರಿಬೇವು ಒಣಮೆಣಸು ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ತಯಾರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ ಹಸಿಮೆಣಸು ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಿಂಬೆ ರಸ ಸಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕಾರ್ನ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.



## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು 2 ಕಪ್

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು 4 ಚಮಚ/ ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಹಸಿಮೆಣಸು 2

ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಕಾರ್ನ್, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಜೀರಿಗೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.



## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ರೈಸ್ ಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅನ್ನ ಒಂದು ಕಪ್

ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಕಡಲೆಬೀಜ ಒಂದು ಮುಟ್ಟು

ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಟೊಮೆಟೊ 2, ಹಸಿಮೆಣಸು 2, ನಿಂಬೆ ರಸ ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ತಯಾರಿಸಿ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಡಿಸಿ ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾರ್ನ್, ಗರಂಮಸಾಲ ಪುಡಿ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ನಿಂಬೆ ರಸ ಮತ್ತು ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ರೈಸ್ ಬಾತ್ ತಯಾರು.

